

Pilz-Töpfchen mit Lachs-Schinken

Für zwei Personen

80 g Lachsschinken	350 g Austernpilze	2 Schalotten
1 Zitrone	100 g alter Gouda	2 Eier
25 g Butter	3 EL Sahne	1 Bund Petersilie
1 Muskatnuss	Butter, Salz	weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pilze putzen, die Stiele entfernen und in schmale Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anbraten. Anschließend die Pilze mit in die Pfanne geben und scharf anbraten. Beides mit Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Alles solange köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Gouda fein reiben und vier Esslöffel beiseite legen. Die Eier mit der Sahne verquirlen und anschließend die gebratenen Pilze, die Petersilie und den geriebenen Käse dazugeben. Alles mit Salz und etwas Muskatnuss würzen. Die Tartelette-Förmchen einbuttern, die Pilzmasse einfüllen und mit dem restlichen, geriebenen Käse bestreuen. Die Förmchen für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und überbacken lassen. Den Lachsschinken in etwa ein Zentimeter breite Streifen schneiden, die Förmchen aus dem Ofen nehmen und die Schinkenstreifen gitterförmig darüber legen, anrichten und sofort servieren.

Antje Wiedemayer am 27. November 2012